

**INFORME MENSUAL DE PRESTACIONES DE SERVICIO**

**DIDECO 2024**

<b>NOMBRE:</b> Denisse Polette Miranda
<b>RUT:</b>
<b>TALLER:</b> Panadería Básica
<b>HORA DE INICIO:</b> 18:00 <b>HORA DE TÉRMINO:</b> 20:30

**1 PAN CIABATTA /**

Aplicación de fundamentos vistos en la clase anterior, uso de la BIGA de corta fermentación. Elaboración de pan italiano ciabatta y explicación de su origen e historia.

**8 CREMA PASTELERA /**

Elaboración de clásica crema pastelera sabor vainilla y sus variantes de naranja, chocolate y Lemond curd. Cómo la usamos y la conservamos.

**15 MASA DULCE TRENZA /**

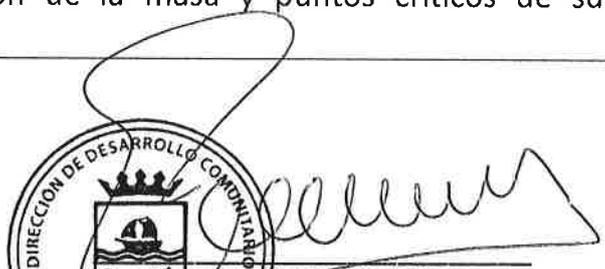
Elaboración de clásica masa dulce. Armado de trenza dulce y relleno de crema pastelera vainilla vista en clase anterior.

**22 MASA DULCE DONAS FRITAS /**

Elaboración de masa dulce versátil para uso en horno o freír. Formación de donas y munchkins. Cómo glasear y rellenar

**29 COOKIE CHIPS /**

Elaboración de clásica masa de galletas estilo NEW YORK. Presentación moderna en tendencia por su presentación. Conservación de la masa y puntos críticos de su elaboración y horneado

  
  
**PIJAR CHEVAS MARDONES**  
"Por Orden del Sr. Alcalde"  
**MUNICIPALIDAD DE ZAPALLAR**